

COVE DINING

SUNTORY WHISKY SEMINAR

in the Cove dining

サントリーウイスキー“碧 Ao”と世界五大ウイスキーを愉しむ

世界に誇るサントリーウイスキーと世界五大ウイスキーのセミナー試飲会+食事会のご案内です
当日の講師には、マスター・オブ・ウイスキーの石原裕三氏を迎え、奥深いウイスキーの世界をお愉しみいただきます
さらに、このセミナーだけの非売品のサントリーウイスキー1種を試飲いただきます

日時/場所

2026年 10月28日(水)

- 18:00～ 受付開始
- 18:20～19:20 石原氏セミナー
- 19:30～21:00 デイナー+フリーフロー3種

COVE DINING(コーヴダイニング)

大阪市中央区北浜3丁目6-22 淀屋橋ステーションワン30階

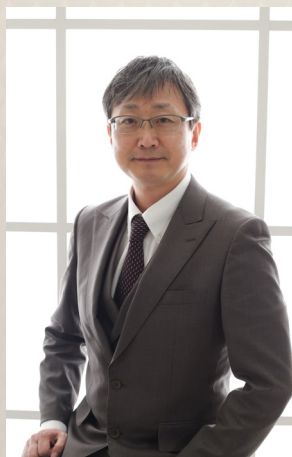
料金

11,000円/お一人様(税サ込)

- マスター・オブ・ウイスキー石原氏のセミナー
- 世界五大ウイスキー(5種)+サントリー“碧 Ao”+非売品ウイスキー1種=計7種
- 前菜+和牛ステーキ+デザートのショートコース
- ウイスキー3種のフリーフロー(90分)



※このイベントは予約制です。下部のQRコードよりご予約をお願いします。
※ご参加人数の変更ににつきましては10月20日17:00までにお願います。
※10月20日17:00以降のキャンセル、ご予約人数減少につきましてはキャンセル料100%頂戴いたします。
※ご予約申し込みが定員になり次第、予約締切りとさせていただきます。
※セミナー会場およびCoveダイニングでは他のお客様と同卓になる場合があります。ご了承ください。
※食材および飲料の仕入れ状況により、内容を変更する場合があります。
※嫌いな食材、苦手な食材につきましては、対応しかなる場合があります。
※ドレスコードは設けておりませんが、極端なカジュアルスタイルはご遠慮ください。
※本イベントは飲酒を伴いますため、お車でのご来場およびお帰りの際の運転はご遠慮ください。
※ご予約確認メールが設定上、「迷惑メール」に入っている場合があります。
※イベント開催直前に、ご予約の確認お電話もしくはメールをさせていただくことがあります。



※画像はイメージです



COVE DINING

COVE DINING コーヴダイニング

大阪市中央区北浜3丁目6-22
淀屋橋ステーションワン30階

☎ 06-6210-5325

土日祝定休および不定休



ご予約は
こちら

お問い合わせ・ご予約はTEL(※受付時間:12:00~18:00)
もしくは上記QRコードよりお願いいたします

INTRODUCTION



マスター・オブ・ウイスキー（ウイスキー文化研究所認定）

石原 裕三 YUZO ISHIHARA



2016年度のマスター・オブ・ウイスキーに3度目の挑戦で合格。その他にソムリエ、コムラード・オブ・チーズ、唎酒師などの資格を保有。現在はサントリー株式会社近畿営業企画部で人材育成や研修担当をしながらウイスキーセミナー等の啓発活動を行っている。社内で10年連続開催するウイスキーエキスパート対策講座では約100人の合格者を輩出。当日は皆さまに奥深いウイスキーの世界に触れていただきます。

マスター・オブ・ウイスキーとは

ウイスキー文化研究所が主催するウイスキーコンサワー資格認定制度の最上位資格で、「ウイスキーエキスパート」、「ウイスキープロフェッショナル」に合格した人のみが受験できます。難易度は最も高く、「該当者なし」の年もある狭き門です。現在は22名の合格者が国内に誕生しています。

セミナー試飲会のウイスキーアイテム



ティーチャーズ



カネマラ



メーカーズマーク



カナディアンクラブ



サントリー“山崎”



サントリー“碧 Ao”



非売品
サントリーウイスキー

-Free Flow-
19:30~21:00

- ・サントリー“碧 Ao”
- ・メーカーズマーク
- ・カネマラ

